



Koreaanse slawraps met gemarineerde biefstuk

Deze slawraps met biefstuk verdienen extra aandacht. Van deze pittige marinade worden ze super mals!

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten + 2 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ rode peper
-  ½ ui
-  1½ teen knoflook
-  25 ml ketjap manis
-  15 ml Japanse sojasaus
-  ½ el sesamololie
-  2 biefstukken
-  1½ cm verse gember
-  150 g pandanrijst
-  1 el sesamzaad
-  ½ kropsla
-  1½ bosui
-  2 el zonnebloemolie

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd het steeltje van de rode peper.
2. Snijd de peper in ringetjes en de ui in halve ringen.
3. Snijd de knoflook fijn.
4. Meng de peper, ui, knoflook, ketjap, sojasaus en sesamololie en laat 1 uur staan.
5. Leg de biefstukken 1 uur afgedekt in de vriezer.
6. Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakjes en marineer 1 uur op kamertemperatuur in ⅔ van de marinade.
7. Schil de gember en snijd fijn.
8. Kook de rijst met de gember volgens de aanwijzingen op de verpakking.
9. Rooster ondertussen het sesamzaad in een koekenpan zonder olie of boter in 3 minuten goudbruin.
10. Haal de blaadjes van de kropsla los en snijd de bosui in schuine ringetjes.
11. Verhit de zonnebloemolie in een wok en roerbak ½ van het vlees 2 minuten.
12. Leg op een schaal en herhaal met de rest van het vlees.
13. Schenk de rest van de marinade over het vlees.
14. Serveer de sla, bosui, het sesamzaad en de rijst apart.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

